



ENTRADA

Ceviche de Salmão R\$ 45,00

Uma dança de sabores tropicais, onde o salmão fresco é marinado em suco cítrico e decorado com ervas locais.

Bolinho de Bacalhau R\$ 40,00

Clássico português reinventado com toque paraense 5 unidades

Bolinho de Pato R\$ 40,00

Bolinho recheado, sabor intenso do pato local com molho Veloutè de Tucupi - 5 unidades

Camarão na taça R\$ 55,00

Camarão empanado acompanhado por uma inusitada maionese de jambu, cuja leve dormência é uma experiência única da região.

Camarão ao alho e óleo R\$ 55,00

alho Preparado na própria manteiga, com crocante, acompanhado de vinagrete local e farofa de mandioca.

Camarão na tapioca R\$ 55,00

A união da crocância da tapioca com o camarão é suavizada pela surpresa da geleia de abacaxi com um toque levemente picante

Casquinha de Caranguejo R\$ 45,00

Caranguejo desfiado e temperado, com farofa crocante de castanha do Pará

Filé em cubos com Gorgonzola R\$ 50,00

Cubos de filé mignon banhados em molho gorgonzola, servidos com torradas perfumadas na manteiga de ervas

Isca de peixe R\$ 40,00

Isca de peixe frita à perfeição, acompanhada de farofa amarela e vinagrete

Batata frita com bacon R\$ 35,00

Um clássico reinventado, onde a maionese de bacon caseira complementa a crocância das batatas.

Pasteis variados 6 unidades R\$ 38,00

Seleção de pasteis recheados acompanhados de uma maionese de bacon artesanal

Unha de Caranguejo R\$ 15,00

Tradicional unha recheada com carne de caranguejo unida ao velouté de tucupi

Dadinho de Tapioca 6 unidades R\$ 30,00

Clássico dadinho, com interior cremoso e exterior crocante, acompanhado de geleia de abacaxi levemente o picante

Tacaca Chic R\$ 20,00





SABORES DO PARÁ COM AÇAÍ

Charque na Chapa



R\$ 75,00

Delicie-se com nosso Charque regional. Acompanha 350ml de açaí autêntico, arroz biro-biro rico em sabor, e uma seleção de farinhas regionais – tapioca e d'água – para uma experiência completa de texturas e sabores do Pará.

Picanha na Chapa



R\$ 75,00

Delicie-se com a picanha succulenta. Acompanha 350ml de açaí autêntico, arroz biro-biro rico em sabor, e uma seleção de farinhas regionais – tapioca e d'água – para uma experiência completa de texturas e sabores do Pará.

Camarão rosa ao alho e óleo



R\$ 75,00

Prove o frescor do camarão rosa, salteado ao alho e óleo, uma combinação clássica que nunca falha. Acompanhado de 350ml de açaí vibrante, arroz biro-biro e farinhas de tapioca e d'água, este prato é uma celebração do melhor que o mar e a terra paraense têm a oferecer.

Peixe Frito



R\$ 75,00

Peixe fritos à perfeição, apresentados com 350ml de açaí, arroz biro-biro aromático e a tradicional farinha de tapioca e d'água, criando uma harmonia de sabores que ressoa com a cultura local.

Chapa Mista Paraense



R\$ 230,00

chapa mista repleta de iguarias: 1 litro de açaí, fatias de picanha ao ponto, camarões dourados, calabresa aromática e o melhor do peixe local. Acompanha arroz biro-biro, batatas fritas crocantes, farofa saborosa e vinagrete fresco. Uma verdadeira festa de sabores para reunir amigos e família.





ESPECIAIS DO CHEF

Arroz de Navegantes



R\$ 95,00

Navegue pelos sabores do mar com este arroz repleto de mariscos salteados, cada um cuidadosamente banhado em molho teriyaki, elevado pelo delicado Camarão argentino.

Arroz Society de Caranguejo



R\$ 90,00

Descubra o sabor autêntico do caranguejo neste arroz enriquecido com temperos regionais e envolvido por um molho bisque cremoso, uma verdadeira expressão culinária da região amazônica.

Filhote ao Tacacá



R\$ 85,00

Reinventamos o clássico tacacá transformando-o neste prato de filhote grelhado, banhado em molho de tucupi e acompanhado de arroz paraense e goma de tapioca, um tributo à tradição paraense.

Filhote Cidade das Mangueiras



R\$ 85,00

Este prato, que homenageia a capital paraense, traz o filhote ao sabor tropical do molho de manga e abacaxi grelhado, acompanhado de arroz especial de camarão, celebrando os sabores da terra.

Filhote do Porto



R\$ 85,00

Desfrute de filhote ao vapor em harmonia com legumes e camarões confitados, delicadamente cobertos por um sutil molho pomodoro. Uma sinfonia de sabores que honra a simplicidade e a sofisticação.

Filhote Grelhado ao Molho Rosado



R\$ 95,00

Sinta o prazer de saborear o filhote grelhado, envolvido em molho rosado e acompanhado por camarões e purê de açafrão, uma combinação elegante que eleva o paladar.

Filhote de Castanha-do-Pará



R\$ 95,00

Celebre a fusão de texturas com o filhote envolto em uma crosta crocante de castanha do Pará, servido sobre um arroz que une o jambu e camarão, um elo entre a tradição e a inovação culinária paraense.

Filhote no Risoto de Manga



R\$ 85,00

Experimente a doçura da manga neste risoto que serve de cama para o filhote grelhado na manteiga de escargot, uma combinação que balanceia suavidade e sabor de forma sublime.

Salmão Braseado



R\$ 110,00

Mergulhe no sabor intenso deste salmão braseado complementado por um molho provençal de camarão, acompanhado de arroz negro, um prato que é pura indulgência.



PEIXES & MARISCOS

Caldeirada Especial do Porto  R\$ 200,00

Uma homenagem à tradicional caldeirada paraense, com Filhote e camarão, cozidos lentamente com legumes frescos, ovos e o sabor distinto do tucupi, jambu, acompanhados de arroz branco e um saboroso pirão escaldado

Caldeirada Tradicional  R\$ 180,00

Um prato que fala da alma paraense, onde o peixe se une a legumes e ovos em um caldo aromatizado que é servido com arroz branco e pirão escaldado, um convite para mergulhar nas tradições culinárias de Belém

Camarão Dom Pinho  R\$ 75,00

Uma celebração da culinária paraense com um toque de requinte, apresentando camarões sobre um arroz cremoso de alho-poró e um panaché de legumes frescos, refletindo a fusão entre o tradicional e o moderno.

Camarão Internacional do Porto  R\$ 180,00

Os camarões são salteados em sua própria manteiga e repousam sobre um arroz cremoso ao bechamel de camarão, um prato que conta a história da influência internacional nos sabores locais.

Camarão Sunset  R\$ 85,00

Uma explosão de cores e sabores do espetacular por-do-sol no Ver-o-Rio com camarões suavemente cozidos, servidos sobre fettuccine ao creme de castanha do Pará, com um toque final de chutney de abacaxi

Camarão Salteado  R\$ 75,00

Camarões salteados na perfeição são o destaque deste prato, acompanhados por fettuccine ao molho branco, um prato que fala da simplicidade elegante e da abundância da vida ribeirinha.

Filhote Braseado  R\$ 65,00

Filhote braseado com um leve toque de pesto de manjeriço, servido sobre um mix de folhas frescas, uma refeição que lembra a brisa suave das manhãs na Ilha do Combu.

Filhote Crocante  R\$ 75,00

Aqui o filhote, peixe ícone do rio Amazonas, é servido crocante, banhado no tucupi e acompanhado de arroz de jambu e uma farinha d'água de Bragança, a qual adiciona uma textura única que é um verdadeiro deleite para os sentidos.

Filhote Dom Manoel  R\$ 65,00

Este prato traz o filhote grelhado acompanhado de camarões salteados na própria manteiga e bacuri caramelizado, servido com um perfumado risoto de bacuri. Uma verdadeira obra-prima da fusão culinária.

Filhote Grelhado com Jambu  R\$ 75,00

Sobre uma "cama" de jambu, o filhote grelhado é acompanhado pela clássica farofa Silveirinha e um vinagrete de Feijão Santarém, criando uma sinfonia de sabores que homenageiam o terroir paraense.

Moqueca de Camarão do Porto  R\$ 200,00

Versão especial da moqueca, com camarões cozidos em um molho de legumes e ovos, na companhia indispensável de arroz branco e pirão cremoso, criando uma experiência tão saborosa como uma viagem ao litoral paraense.

Moqueca Tradicional de peixe  R\$ 180,00

Peixe selecionado é banhado em um molho com legumes e ovos, servido com arroz branco e pirão cremoso, um prato que ressoa com o ritmo da chuva nas tardes de Belém e o calor do povo paraense.

Paella Amazônica  R\$ 230,00

Camarão, mexilhão, anéis de lula, peixe fresco e patas de caranguejo se misturam ao arroz aromatizado com o toque único do jambu e a profundidade do tucupi. Um encontro da exuberância regional com tradições espanholas.



CARNES & CORTES NOBRES

Carne de Sol de Picanha

1 R\$ 75,00 2 R\$ 140,00

A tradicional carne de sol, curada e intensa em sabor, é cuidadosamente braseada e coberta com queijo coalho derretido que se funde à carne na companhia de arroz Biro Biro, vinagrete fresco e farofa crocante, criando uma combinação perfeita de sabores.

Filé ao molho Demi Glace

1 R\$ 75,00 2 R\$ 140,00

Filé mignon grelhado à perfeição, coberto com um molho demi-glace encorpado e aromático que realça o sabor robusto da carne. É servido com um nutritivo arroz de brócolis e batatas soute douradas.

Filé à Parmegiana

1 R\$ 75,00 2 R\$ 130,00

Uma generosa fatia de filé mignon é empanada e frita até alcançar a crocância ideal, depois é coberta com um pomodoro basilico caseiro e uma camada de queijo derretido. Acompanha fettuccine al dente ao mesmo molho.

Filé do porto

1 R\$ 85,00 2 R\$ 150,00

Filé mignon, acompanhado de um arroz cremoso que abraça a carne com sua suavidade. A farofa de ovos é um conforto familiar ao paladar, enquanto as cebolas caramelizadas adicionam um doce equilíbrio ao prato. Um porto seguro de sabor e sofisticação

Picanha Grelhada com abacaxi

1 R\$ 85,00 2 R\$ 160,00

Suculenta picanha grelhada ao ponto de sua preferência, com fatias de abacaxi que complementam a carne com sua doçura natural. Servida com o clássico arroz Biro Biro rico em bacon crocantes, vinagrete zesty e farofa dourada cuja textura completa a experiência.

Tornedor de Filé

1 R\$ 75,00 2 R\$ 140,00

Cortes nobres de filé mignon acompanhado de um cremoso risoto de parmesão, cujo sabor rico é perfeitamente complementado pelo molho demi-glace, um toque clássico francês que eleva este prato a um patamar de elegância e sabor.



SALADAS

Salada Ceasar de Camarão



R\$ 45,00

Uma interpretação luxuosa da clássica Salada Caesar, esta delícia é adornada com camarões suculentos e salteados na própria manteiga, trazendo um toque de sofisticação ao prato. Complementada com croûtons crocantes, um mix de folhas frescas e um pesto de manjerição caseiro, esta salada é finalizada com um leve e saboroso molho Caesar, criando uma sinfonia de sabores do mar e da terra.

Salada Tropical



R\$ 40,00

um verdadeiro carnaval de sabores e cores, celebrando a diversidade das frutas tropicais. Um leito de folhas verdes mistas é realçado pelo doce frescor das frutas da estação, banhadas por um aromático pesto de manjerição que perfuma cada garfada. É o acompanhamento perfeito para quem busca uma refeição leve, refrescante e nutritiva.

SOBREMESAS

Brownie com Sorvete de Tapioca

R\$ 35,00

Brownie de textura perfeita, equilibrando o amargo do chocolate e o doce discreto da tapioca. Um final perfeito para sua refeição.

Delícia de Bacuri

R\$ 45,00

Creme de bacuri, com sua textura aveludada e sabor profundo, é realçado pela farofa de biscoito de castanha do Pará

Delícia de Cupuaçu

R\$ 35,00

Creme de cupuaçu, de sabor tropical e vibrante, se encontra com a crocância da farofa de biscoito de castanha do Pará.

Pudim de Leite

R\$ 18,00

Pudim de leite tradicional com a superfície caramelizada, que evoca o sabor da infância e a simplicidade dos doces caseiros.



BEBIDAS

Água

| | |
|-------------------|-----------|
| Água com gás..... | R\$ 7,00 |
| Água sem gás..... | R\$ 6,00 |
| Água tônica..... | R\$ 10,00 |

Sucos

| | |
|----------------------|-----------|
| Abacaxi..... | R\$ 10,00 |
| Abacaxi c/ hort..... | R\$ 12,00 |
| Acerola..... | R\$ 10,00 |
| Bacuri..... | R\$ 15,00 |
| Cupuaçu..... | R\$ 15,00 |
| Limonada..... | R\$ 12,00 |
| Limonada suíça..... | R\$ 15,00 |
| Maracujá..... | R\$ 10,00 |
| Morango..... | R\$ 15,00 |
| Goiaba..... | R\$ 10,00 |

Refrigerante

| | |
|----------------------|-----------|
| Coca KS..... | R\$ 9,00 |
| Guaraná KS..... | R\$ 9,00 |
| Coca LT..... | R\$ 9,00 |
| Guaraná LT..... | R\$ 9,00 |
| Fanta Laranja..... | R\$ 9,00 |
| Fanta uva..... | R\$ 9,00 |
| Energético..... | R\$ 17,00 |
| H2O e similares..... | R\$ 14,00 |

Chopp & Cerveja

| | |
|--------------------|-----------|
| Budweiser..... | R\$ 12,00 |
| Cerpa Export..... | R\$ 14,00 |
| Corona..... | R\$ 15,00 |
| Heineken..... | R\$ 14,00 |
| Stella artois..... | R\$ 12,00 |
| Tijuca Pilsen..... | R\$ 12,00 |





Bebidas

Destilados doses

| | |
|---------------------|-----------|
| Cachaça Jambu..... | R\$ 15,00 |
| Frangelico..... | R\$ 20,00 |
| Licor 43..... | R\$ 25,00 |
| Vodka nacional..... | R\$ 25,00 |
| Vodka importada.. | R\$ 25,00 |
| whisky 08 anos..... | R\$ 25,00 |
| whisky 12 anos..... | R\$ 25,00 |

Destilados garrafa

| | |
|-------------------|------------|
| Black Label..... | R\$ 380,00 |
| Rad Label..... | R\$ 280,00 |
| Old Parr..... | R\$ 360,00 |
| Vodka import..... | R\$ 330,00 |

DRINKS CLÁSSICOS

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| G&T | R\$ 30,00 |
| Tropical Gin | R\$ 35,00 |
| Aperol..... | R\$ 35,00 |
| Mojito..... | R\$ 25,00 |
| Caipirinha tradicional..... | R\$ 25,00 |
| Caipirinha frutada..... | R\$ 30,00 |
| Caipirinha paraense..... | R\$ 25,00 |
| Caipiroska tradicional..... | R\$ 25,00 |
| Caipiroska Importada..... | R\$ 30,00 |
| Caipiroska frutada importada..... | R\$ 35,00 |
| Caipiroska frutada nacional..... | R\$ 25,00 |
| Melacita do porto..... | R\$ 35,00 |
| Negroni | R\$ 25,00 |





Vinhos

Vinhos Brancos

- Vinho Verde Alvarinho R\$ 129,00
- Casal Mendes R\$ 129,00
- Caiado Alentejo R\$ 125,00

Vinhos Rosé

- JP Azeitão R\$ 128,00
- Casal mendes R\$ 129,00

Espumantes

- Aliança Brut Rosé.....R\$ 158,00
- Quinta Dom Bonifácio Brut.....R\$ 157,00
- Casa Perine Aquarela RoséR\$ 157,00

Vinho Tinto

- Salvaje Carmenere..... R\$ 120,00
- Decordi MerlotR\$ 129,00
- Decordi Cabernet Sauvignon ..R\$ 129,00
- Primitivo PugliaR\$ 149,00
- Casal Mendes Tinto Demi sec..R\$ 129,00
- Terra boa BacalhoaR\$ 129,00
- Quatro Ventos Douro.....R\$ 126,00
- Caiado Alentejo Tinto.....R\$ 125,00
- CatraioR\$ 119,00